

<<中国营养师培训教材>>

图书基本信息

书名：<<中国营养师培训教材>>

13位ISBN编号：9787117070331

10位ISBN编号：7117070331

出版时间：2005-9

出版时间：人民卫生出版社

作者：葛可佑

页数：766

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中国营养师培训教材>>

内容概要

《中国营养师培训教材》是针对参加培训人员的专用教材，同时也是从事营养、食品专业工作人员的参考教材。

它包括：基础营养、食物营养与食品卫生、人群营养、公共营养、营养缺乏与营养过剩、疾病营养、营养强化与保健食品以及食品加工与烹饪等8篇。

本教材由全国数十位相关领域的专家编撰、审定，具有较强的科学性。本教材考虑到我国营养工作的实际需要，增加了“营养强化与保健食品”、“食品加工与烹饪”等篇，内容比一般的营养与食品卫生学教材更丰富、全面，具有较强的实用性。

<<中国营养师培训教材>>

作者简介

葛可佑 教授 (营养学专家) 中国营养学会理事长 中国科学技术协会第六届委员会委员
国际营养联合会 (IUNS) 执委 (Council Member) 亚洲营养联合会 (FANS) 执委 (Council
Member) 中国食物与营养咨询委员会副主任委员 中国学生营养促进会副会长及专家委员会主
任委员 1958年毕业于北京医学院。

80年代曾在FAO总部(罗马)担任食物营养高级官员。

1990-1998年任中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所研究员、所长。

近年来,他主要从事人群营养状况的调查和改善研究,领导中国营养学会修订了中国居民膳食指南,创作了"平衡膳食宝塔",开展了广泛的群众性营养教育工作,组织全国知名营养专家修定了我国的RDA,发表了我国第一部膳食营养素参考摄入量(DRIs)。

获1987年国家科技进步奖二等奖。

并于1992年经卫生部批准为有突出贡献的中青年专家,享受政府特殊津贴。

多年来发表研究论文及专著等110余篇部,其40余篇在国外刊物上发表或载入国际学术会议论文集,在国内外均有较深影响。

在营养科学研究领域作出了杰出贡献。

<<中国营养师培训教材>>

书籍目录

第一篇 基础营养 第一章 人体构成及食物的消化吸收 第二章 能量 第三章 蛋白质 第四章 脂类
第五章 碳水化合物 第六章 常量元素 第七章 微量元素 第八章 维生素 第九章 水和膳食纤维第二
篇 食物营养与食品卫生 第一章 植物性食物的营养价值 第二章 动物性食物的营养价值 第三章 调
味品和其他食物的营养价值 第四章 食品污染及其预防 第五章 各类食品的卫生要求 第六章 食物
中毒及其预防第三篇 人群营养 第一章 孕妇乳母营养与膳食 第二章 婴幼儿营养与科学喂养 第三
章 学龄前儿童营养与膳食 第四章 学龄儿童与青少年的营养和膳食 第五章 老年人与膳食 第六章
特殊环境与特殊作业人群营养与膳食第四篇 公共营养 第一章 概论 第二章 膳食营养素参考摄入量
第三章 膳食结构与膳食指南 第四章 营养配餐与食谱编制 第五章 营养调查与评价 第六章 营养
教育 第七章 食物与营养的政策法规第五篇 营养缺乏与营养过量 第一章 营养缺乏病概述 第二章
蛋白质-能量营养不良 第三章 维生素缺乏病 第四章 矿物质缺乏 第五章 营养素过量与中毒第六
篇 疾病营养 第一章 医院膳食 第二章 住院病人的营养评价 第三章 呼吸系统疾病 第四章 心脑血管
疾病 第五章 泌尿系统疾病 第六章 消化系统疾病 第七章 肝胆胰疾病 第八章 内分泌代谢性疾
病 第九章 常见外科疾病 第十章 其他疾病营养 第十一章 肠外与肠内营养支持第七篇 营养强化与
保健食品 第一章 营养强化食品 第二章 保健食品概述 第三章 保健食品常用的功效成分 第四章
保健食品的功能原理 第五章 保健食品的加工和管理第八篇 食品加工与烹饪 第一章 食品加工技术
第二章 烹饪学

<<中国营养师培训教材>>

编辑推荐

《中国营养师培训教材》是针对参加培训人员的专用教材，同时也是从事营养、食品专业工作人员的参考教材。

<<中国营养师培训教材>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>